Speisen und Getränke

Seeluft macht hungrig und durstig



Zürichsee
Gastronomie

2026

Liebe Gäste

Seit vielen Jahren durften wir Sie auf dem Zürichsee begrüssen, bewirten und an besonderen Momenten teilhaben. Ihre Freude, Ihr Lachen und Ihre Treue haben unsere Zeit an Bord zu etwas ganz Besonderem gemacht.

Per Ende 2026 endet unser Pachtvertrag und damit auch ein schönes Kapitel, das wir mit Ihnen teilen durften. Zum Abschluss haben wir eine Auswahl unserer beliebtesten Gerichte aus etwas mehr als 20 Jahren zusammengestellt – kulinarische Erinnerungen an viele gemeinsame Stunden auf dem See.

Wir danken Ihnen von Herzen für Ihr Vertrauen, Ihre Wertschätzung und all die schönen Begegnungen, die wir mit Ihnen teilen durften.

Ihre Zürichsee Gastronomie

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien. All prices are in Swiss francs incl. VAT. Our staff will be happy to provide you with allergy information.

Wir verwenden, wo nicht anders vermerkt, Schweizer Fleisch, Fisch und Brot.
Our meat, fish and bread are from Switzerland, unless otherwise stated.

Vorspeisen

Caesar Salat 17.00
mit Speck, Parmesan und Croûtons, an originaler Caesar-Sauce
zusätzlich Pouletstreifen + 8.00

Caesar salad with bacon, Parmesan, croutons and an original Caesar sauce
additional chicken strips

Bunter Gartensalat 14.00
mit Gemüsestreifen, Kernen und Nüssen

Colorful garden salad with vegetable strips, seeds and nuts

Wurstsalat 19.00
mit Zwiebeln und Gurken
zusätzlich Urchiger Bergkäse vom Feusisberg + 5.00

Sausage salad with onions and gherkins
additional tangy mountain cheese from Feusisberg

Für d'Jungmannschaft

(bis 12 Jahre | up to 12 years)

Nemo-Teller 17.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites

Chicken nuggets with French fries

Zürisee-Plankton-Teller Ⓥ 17.00
Frühlingsrolle mit sweet and sour Sauce,
buntem Gartensalat und Melonenschnitz

Spring roll with sweet and sour sauce,
colorful garden salad and a slice of melon

Vegetarisch & Vegan

Tagliatelle alla Norma 26.50
mit Auberginen, Tomaten, Basilikum, Peperoncini und Ricotta

Tagliatelle with eggplant, tomatoes, basil, chili peppers and ricotta

Frühlingsrollen 26.50
mit sweet and sour Sauce, buntem Gartensalat und Melonenschnitz

Spring rolls with sweet and sour sauce,
colorful garden salad and a slice of melon

Schiffsklassiker

Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück 29.00
mit Pommes frites oder buntem Gartensalat

Breaded escalope of pork with French fries or a colorful garden salad

Riz Casimir 31.00
Schweizer Poulet an Curryrahmsauce serviert im Reisring,
garniert mit frischen Früchten

Sliced chicken in a creamy Madras curry sauce
served in a rice ring, garnished with fresh fruits

Grosis Hacktätschli 27.50
an Champignonrahmsauce
serviert mit Tagliatelle

Grandmas meat patties
served with creamy mushroom sauce and tagliatelle

Eglifilets im Bierteig (Deutschland) 37.80
mit Sauce Tartare, Salzkartoffeln oder buntem Gartensalat

Perch fillets (Germany) in a beer batter with tartar sauce,
boiled potatoes or a colorful garden salad

Für Zwischendurch

Schottischer Rauchlachs (MSC) — 36.00
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter — klein 26.50

Scottish smoked salmon (MSC) with a cream of horseradish,
toast and butter

Warmes Panini nach Wahl — 11.80
mit Schinken und Käse
mit Tomaten, Mozzarella und Pesto

Hot panini of your choice
with ham and cheese
with tomatoes, mozzarella and pesto

Päärli Wienerli mit Brot — 11.50
mit Pommes frites oder buntem Gartensalat — + 6.50

Frankfurter sausage with bread
with French fries or a colorful garden salad

Portion Pommes frites — 9.80
Portion of French fries

Antipasti Trilogie — 24.00
Schwarze und grüne Oliven, Knoblauchspeck,
marinierter Feta und Grissini
Die Gläsli sind auch einzeln erhältlich — pro Gläsli 8.50

UNSERE EMPFEHLUNG

Antipasti trilogy, black and green olives, garlic-cured bacon,
marinated feta and grissini
The jars are also available individually

ALLE IN EINEM BOOT

Schiff mieten

Bleiben Sie ganz unter sich und kapern Sie für Gesellschafts- oder Firmenanlässe eines unserer Schiffe inkl. Kapitän und Crew. Es bietet Platz für bis zu 300 Personen. Wohin die Fahrt geht und wie lange, bestimmen Sie. Für ausgezeichnetes Essen und Trinken ist ebenfalls gesorgt: dank Zürichsee Gastro.

Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Dessert

Cassata — 9.00
mit Rahm

Cassata with whipped cream

Original Zuger Kirschtorte — 9.30
Konditorei Treichler, Zug (mit Alkohol)

Original cherry cake
Treichler pastry shop, Zug (with alcohol)

Crème brûlée — 11.00
im Weckglas



Crème brûlée in a Weck jar

Handgemachte Vacherin-Eistorte — 9.30
mit Passionsfrucht- und Vanilleglace
Konditorei Hotz, Dübendorf

Handmade Vacherin ice cream cake with passion fruit and vanilla ice cream
Hotz pastry shop, Dübendorf

Kugeln Glace — pro Kugel 4.20
Vanille oder Erdbeer
zusätzlich Rahm — + 2.00

Ice cream scoops: vanilla or strawberry
Extra whipped cream

Erlebnisschiffe

GANZ NAH – GANZ WOANDERS
Man braucht nicht weit zu reisen, um dem Gewusel der Stadt zu entfliehen. Steigen Sie am Bürkliplatz in eines unserer Erlebnisschiffe ein und entdecken Sie kulinarische Vielfalt und atemberaubende Aussichten auf dem Zürichsee.

Highlights 2026

Mai und Juni: Orientalische Mezze
Juli und August: Frisches vom Grill
September: Mexikanische Tacos Fiesta
Oktober: Wild, Chäs & Chinoise
Mai bis September: Party, Party, Party

SO VERY CLOSE - YET SOMEWHERE ELSE
No need to travel far to escape the hustle and bustle of the city. Join one of our unique cruises at Bürkliplatz and discover culinary diversity and breathtaking views on Lake Zurich.

Highlights 2026

May and June: Oriental mezze
July and August: Fresh from the grill
September: Mexican tacos fiesta
October: Game, Cheese & Chinoise
May to September: Party, Party, Party

Apéro

Aperol Spritz 11% Vol. Aperol mit Prosecco Aperol Spritz 11% Vol., Aperol with Prosecco	20 cl	13.00
Hugo Spritzer Hugo Prosejito mit Minze und Eis Nauer Weine, Bremgarten Hugo Spritzer with Hugo Prosejito, mint and ice Nauer Weine, Bremgarten	20 cl	13.00
Gespritzter Weisswein süss/sauer White wine spritzer sweet/sour	20 cl	10.50
Martini Bianco 15% Vol.	4 cl	8.50
Campari Bitter 23% Vol.	4 cl	8.50
Campari Orange/Soda 23% Vol.	4 cl	11.00
J. Gasco Aperitivo Bitter (alkoholfrei/non-alcoholic)	20 cl	6.50
«Zürisee-Apéro» Hausgemachter Eistee mit Prosecco «Zürisee-Apéro», homemade ice tea with Prosecco	20 cl	15.50
Wild Berry Dream (alkoholfrei) Wild Berry, Soda, Minze und Eis Wild berry, soda, mint and ice (non-alcoholic)	20 cl	10.50

Champagner / Prosecco

Edouard Brun Réserve Brut Champagne 1er Cru N.V.	75 cl	89.00
Le Contesse Prosecco Extra Dry	75 cl	65.00
Cüpli Prosecco Prosecco by the glass	10 cl	10.00

Bier

Eichhof Lager hell	50 cl	8.00
ZÜRI-HELL Das Echte	33 cl	6.50
ZÜRI-Weizen	33 cl	7.00
Seebueb Schumchrönli Pale Ale	33 cl	7.50
Erdinger (alkoholfrei/ non-alcoholic)	33 cl	6.50

Weisswein

Stadtzürcher Räuschling Burghalde AOC Weingut Landolt, Zürich	10 cl 75 cl	9.00 61.00
Riesling-Silvaner Zürich AOC Weingut am Zürichsee, Bachmann	10 cl 75 cl	8.00 53.00
Sauvignon Blanc VdP Nadine Saxer, Neftenbach	75 cl	65.00
Federweisser Zürichsee AOC Gebrüder Kümin, Freienbach	10 cl 75 cl	8.00 53.00
Epesses «Les Abels» AOC Sélection Zweifel J. & M. Dizerens	70 cl	55.00
Féchy, Cave de la Crausaz AOC Bettems frères, Féchy	10 cl 70 cl	7.00 47.00
«Käpten's Wy» Riesling-Silvaner Sauvignon Blanc Zürich AOC Zweifel & CO. AG, Zürich-Höngg	50 cl	26.00

Rotwein

Pinot Noir Barrique 75 cl 62.00
N° 582/583, Ostschweiz
Zweifel & CO. AG, Zürich-Höngg

Schiterberger Himmelsleiterli AOC 75 cl 53.00
Weingut Landolt, Zürich

Cuvée Noire Zürichsee AOC 10 cl 8.50
Gebrüder Kümin, Freienbach 75 cl 57.00

Merlot del Ticino DOC 75 cl 62.00
Giornico Oro
Gialdi Vini SA, Ticino

Paco Garcia 10 cl 8.50
Rioja Crianza DOCa 75 cl 55.00
Paco Garcia, Rioja, Spanien

Ripasso Valpolicella 10 cl 8.50
Classico DOC 75 cl 57.00
Impero by Landolt Weine, Italien

Reserva Tinto Douro DOC 75 cl 54.00
Quinta da Sequeira, Douro, Portugal

«Käpten's Wy» 50 cl 27.00
Zürcher Klevner AOC
Zweifel & CO. AG, Zürich-Höngg

Roséwein

Zürcher Rosé im «Steinkrug» AOC 10 cl 8.50
Zweifel & CO. AG, Zürich-Höngg 75 cl 55.00

«Käpten's Wy» 50 cl 26.00
Oeil de Perdrix Zürich AOC
Zweifel & CO. AG, Zürich-Höngg

Mineral / Softdrinks

Hausgemachter Ice Tea Homemade ice tea	30 cl	6.00
Valser Wasser mit/ohne Kohlensäure Mineral water sparkling/still	50 cl	7.00
Möhl Saft vom Fass (Bügelflasche, alkoholfrei) Apple cider from the barrel by the bottle (non-alcoholic)	50 cl	8.00
Süssgetränke Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Rivella Rot, Möhl Shorley	33 cl	5.50
Gents Swiss Roots Tonic Water	20 cl	5.80
Gents Swiss Roots Bitter Lemon	20 cl	5.80
Michel Orangensaft Orange juice	20 cl	5.80

Warme Getränke

Kaffee Crème 5.20
Coffee and cream

Milchkaffee 5.20
Milk coffee

Kaffee Mélange 6.50
Whipped cream coffee

Espresso 5.20

Doppelter Espresso 6.50
Double espresso

Ristretto 5.20

Cappuccino 6.80

Coretto Grappa 9.50
Espresso with Grappa

Schwarzenbach Tee: 5.20
Nana Minze Bio Tee, Earl Grey Schwarztee, China Grüntee Lung Ching, China Jasmintee Chung Feng, Verveine odorante Bio, Früchtetraum
Organic nana mint tea, Earl Grey black tea, Lung Ching Chinese green tea, Chung Feng Chinese jasmine tea, organic lemon verbena tea, Fruit Dream

Hausgemachter Ingwertee 6.50
mit Honig und Pfefferminz
UNSERE EMPFEHLUNG
Homemade Ginger tea with honey and peppermint

Kalte/heisse Schoggi 6.20
Cold/hot chocolate

Schoggi Mélange 7.10
Whipped cream chocolate

Kalte/heisse Milch 5.50
Cold/hot milk

Kaffee mit Pfiff

Inklusive Tasse zum Mitnehmen / Including souvenir cup to take with you

Käpten‘s Kaffee 13.50
Kaffee fertig mit 2 cl Kirsch
garniert mit Schlagrahm und Schokoladenpulver

Captain’s Coffee, coffee with 2 cl kirsch
garnished with whipped cream and chocolate powder

Ladykracher 14.00
Kaffee fertig mit 4 cl Baileys
garniert mit Schlagrahm und Schokoladenpulver

Ladykracher Coffee, with 4 cl Baileys
garnished with whipped cream and chocolate powder

Käpten‘s Tasse 7.00

Only the souvenir Captain‘s Cup

UNSER SPECIAL

Kaffee Benny

Mandelbärli

Inkl. 1 Tasse Kaffee, Espresso oder Tee

Almond Bear

incl. cup of coffee, espresso or tea

8.00

Spirituosen

Baileys 17% Vol.	4 cl	9.00
Jägermeister 35% Vol.	2 cl	7.50
Grappa Passione Barrique 41% Vol.	2 cl	11.00
Kirsch 37.5% Vol.	2 cl	8.00
Vieille Williams im Barrique 40% Vol.	2 cl	11.00
Etter Vieille Prune Barrique 41% Vol.	2 cl	12.50
Cognac Rémy Martin V.S.O.P. 40% Vol.	2 cl	12.50
Wyborowa Vodka 37.5% Vol.	4 cl	13.50
Havana Club Añejo 7 años 40% Vol.	4 cl	15.50
Bombay Sapphire Gin 40% Vol.	4 cl	15.50
Johnny Walker Black Label 40% Vol.	4 cl	15.50
Zusätzlich mit Tonic, Orange oder Cola with tonic, orange or coke		+ 3.50

Unsere Partner

SGG WASER AG

BIANCHI
Est. 1881

ZWEIFEL

SAVIVA
Food Services

Hiestand
OFENFRISCHE – UNSER HANDWERK

Ziegler delikat essen
zieglermetzg.ch

TREICHLER
ERFINDERHAUS ZÜRCHER KIRSCHTORTE

BLUMENHALLE

Hotz
BÄCKEREI-KONDITOREI-CONFISERIE-CAFETERIA

GIALDI

Brivio

KÜMIN WEINBAU
UNSERE REGION GENIESSEN.

rex royal
Swiss Coffee Machines

CAVE DE LA CRAUSAZ
FÉCHY

Weingut am Zürichsee
BACHMANN

Landolt weine

DIZERENS

ZWEIFEL
1898

NAUER WEINE

rivella

HEMMI-KAFFEE ZÜRICH

MÖHL
Das Beste aus dem Apfel

BRAUEREI USTER
hopfen, malz & leidenschaft
www.braukultur.ch

Swiss tainable committed

Wir bekennen uns zu einer nachhaltigen Unternehmensführung und entwickeln unseren Betrieb laufend in Richtung Nachhaltigkeit weiter.
We are committed to the sustainable management of our business, and strive continuously to achieve sustainability.

Unser Credo

Ehrliche Zutaten, frische Klassiker,
nahe Herkunft – Gastronomie mit Herz.

SÜRICHSEE
GASTRO